



令和5年12月のメニュー



きそろ幼稚園

月	火	水	木	金
<p>● 都合により食材料を変更することがありますので、ご了承ください。</p>				
				<p>1</p> <p>ごはん ホイコーロー (豚肉・キャベツ・ピーマン・玉ねぎ・赤パプリカ・みそ・ごま油) かぼちゃの甘煮(かぼちゃ) すまし汁 (青梗菜・しめじ・豆腐)</p>
4	5	6	7	8
<p>ごはん タンダーチキン (鶏肉・ヨーグルト・ケチャップ・カレー粉) 煮浸し (ほうれん草・白菜・人参・えのき・油揚げ・切干大根) みそ汁 (玉ねぎ・キャベツ)</p>	<p>ごはん 肉じゃが (豚肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・白滝・いんげん) 酢の物 (きゅうり・わかめ・しらす干し) みそ汁 (なめこ・豆腐・長ねぎ)</p>	<p>ごはん かに玉 (卵・かにかまぼこ・万能ねぎ・片栗粉・ごま油) ごま和え (ほうれん草・人参・ひじき・もやし・すりごま) みそ汁 (油揚げ・白菜・玉ねぎ)</p>	<p>ごはん 魚の照り焼き(さごし) さつま芋のサラダ (さつま芋・きゅうり・人参・ブロッコリー・レーズン・マヨネーズ・ヨーグルト) 呉汁 (大根・つきこんにゃく・ごぼう・長ねぎ・豆腐・大豆水煮・みそ)</p>	<p>8</p> <p>雑穀ごはん(米・雑穀米) おからハンバーグ (鶏ひき肉・豆腐・おから・玉ねぎ・人参・れんこん・ひじき・卵・パン粉・片栗粉) 和風サラダ (レタス・きゅうり・わかめ・かつお節・ごま油) みそ汁 (ふ・小松菜)</p>
11	12	13	14	15
<p>ごはん すき焼き風煮 (牛肉・白菜・玉ねぎ・しめじ・焼豆腐・白滝) 酢漬け (きゅうり・かぶ・人参) かきたまみそ汁 (かぶの葉・切干大根・卵)</p>	<p>12</p> <p>ごはん 白身魚のケチャップあんかけ (ホキ・玉ねぎ・ピーマン・赤パプリカ・片栗粉・ケチャップ) おひたし (ほうれん草・えのき・人参・かつお節) みそ汁 (油揚げ・大根・ひじき)</p>	<p>13</p> <p>カレーうどん (ゆでうどん・豚肉・人参・しめじ・小松菜・玉ねぎ・長ねぎ・里芋・カレールー) バナナ</p>	<p>14</p> <p align="center">生活発表会</p>	<p>15</p> <p>ごはん 鶏肉と高野豆腐の卵とじ (鶏肉・高野豆腐・玉ねぎ・白菜・人参・いんげん・干しいたけ・卵) 彩りナムル (もやし・人参・きゅうり・ツナ缶・ひじき・ごま油) みそ汁 (水菜・えのき)</p>
18	<p>★園でとれた野菜を給食に出しました★</p> <p>なす…10/4 すまし汁・10/19, 20, 27 みそ汁 オクラ…10/4 すまし汁・10/5, 12, 27 みそ汁 ピーマン…10/11 焼きそば・10/26 豚肉と野菜の塩麴炒め 長ねぎ・いんげん…10/12 すき焼き風煮 柿…10/25 柿の白和え</p>			
				